

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fiamme al cioccolato

di: *rosel*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 4 ORE 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

500 g di farina
300 g di burro a temperatura ambiente
300 g di zucchero
4 tuorli
1 bustina di zucchero vanigliato(o vanillina)
un pizzico di sale.

PER LA CREMA

300 g di cioccolato al latte
250 ml di panna zuccherata
mezzo bicchierino di rum.

PER LA COPERTURA

2 confezioni di glassa già pronta.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta frolla.



2 Nella planetaria impastare tutti gli ingredienti, formate una palla e fatelo riposare in frigo per 30 minuti.

Con l'aiuto del mattarello stendetela e ricavate dei dischi.

Metteteli sopra una placca da forno foderata di carta forno e infornate a 180°C per 10 minuti circa.



3 Per la crema.



4 In una casseruola scaldare molto bene la panna.



5 Tagliare il cioccolato a pezzettini.



6 Mettete il cioccolato nella panna.



7 E mescolare fino a quando il cioccolato non si è sciolto.



8 Versate in una ciotola molto fredda messa in frigo dal giorno prima.



9 Unite il rum.



10 E montare con le fruste elettriche, se non dovesse montare bene mettete nel congelatore per 15 minuti.



11 Per ottenere una crema più vaporoso mettete la ciotola dentro una bacinella piena di ghiaccio.



12 Trasferite la crema nella sacca da pasticceria con becuccio a stella.

Sopra ogni biscotto mettete la crema.





13 Fate riposare in frigo almeno 2 ore.



14 Per la glassa.



15 Fate sciogliere la glassa nel microonde.



16 Mettete la fiamma sotto sopra e immergete nella glassa.



17 Metteteli sopra carta forno e fate riposare per 2 ore in frigo.





18



19